Manual de Instrucciones de

HORNO HALÓGENO

JAMES

MODELO Nº: HHJ-12

Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su horno, y consérvelo en un lugar seguro para su posterior consulta.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONTENIDO

NOTAS 1

INTRODUCCIÓN 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 1

DIAGRAMA DE CIRCUITO 2

FUNCIONAMIENTO 2

INDICACIONES IMPORTANTES 2

CARACTERÍSTICAS 3

RECETAS SELECCIONADAS 4

REFERENCIAS DE COCCIÓN 4

GARANTÍAS 5

NOTAS

1. Esta unidad no debe ser utilizada por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les brinde la supervisión e instrucciones sobre el uso de la unidad.

2. Para unidades con terminal tipo Y, si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona calificada para evitar riesgos.

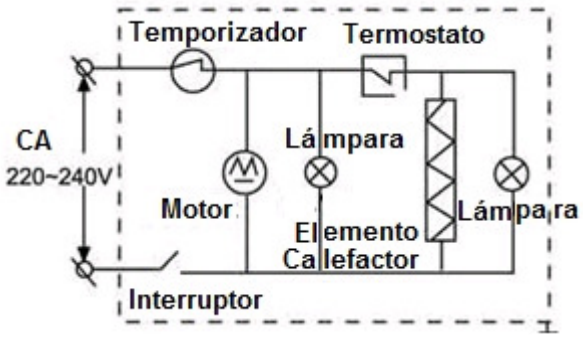
INTRODUCCIÓN

Este horno de convección con funciones múltiples ha puesto un punto final a la cocción tradicional. Durante la cocción, el horno de convección produce un círculo de aire caliente en movimiento que cocina los alimentos de una forma pareja en su totalidad. Los alimentos cocidos se transforman en un delicioso plato mientras que los alimentos conservan su sabor natural y mantienen todos los nutrientes.
El modelo del horno de convección está razonablemente diseñado con una atractiva apariencia. El mismo cuenta con controlador de temperatura en el rango de 65-250℃ (termostato) y un temporizador con un rango de 0-60 minutos. Podrá seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción de los alimentos. El aire caliente dentro del horno nunca producirá humo así como tampoco quemará la comida. Su cocina estará entonces limpia y segura, libre de toda contaminación.
El horno de convección no solo le evita trabajos pesados en la cocina, sino que también hace que el cocinar le resulte una actividad sumamente disfrutable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	AC220 V / 50Hz
Potencia Nominal:	1300 W
Termostato:	65-250 ℃
Temporizador:	0-60 minutos
Capacidad:	Ø 300 x 150 mm
Peso Bruto:	8.0 kg
Peso Neto:	7.0 kg

DIAGRAMA DE CIRCUITO



FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la rejilla en el interior del horno, y luego coloque los alimentos sobre la misma. Asegúrese que haya un espacio entre los alimentos y la tapa del horno.

2. Conecte el enchufe del horno siguiendo las especificaciones sobre la corriente. No es recomendable que use otros aparatos eléctricos en el mismo tomacorrientes que vaya a usar el horno.

3. Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj y ajuste el tiempo que desee y la luz roja se encenderá.

4. Ajuste el controlador de la temperatura en sentido de las agujas del reloj a la temperatura que necesite y la luz verde se encenderá. Comenzará la cocción por convección.

5. La lámpara de luz verde puede apagarse antes del tiempo ajustado. Esto indica que el horno ha alcanzado la temperatura que se ha ajustado. Cuando la temperatura del horno baja y es inferior a lo que ha ajustado, el horno automáticamente encenderá el elemento calefactor y la luz verde también se encenderá para indicar el proceso de calentamiento.

INDICACIONES IMPORTANTES

1. Cuando el horno de convección está en funcionamiento, las manijas que están unidas a la barra de hierro se expandirán por el calor y quedarán flojas. Esto no debe preocuparle ya que las mismas volverán a su lugar cuando la temperatura vuelva a bajar a lo normal.

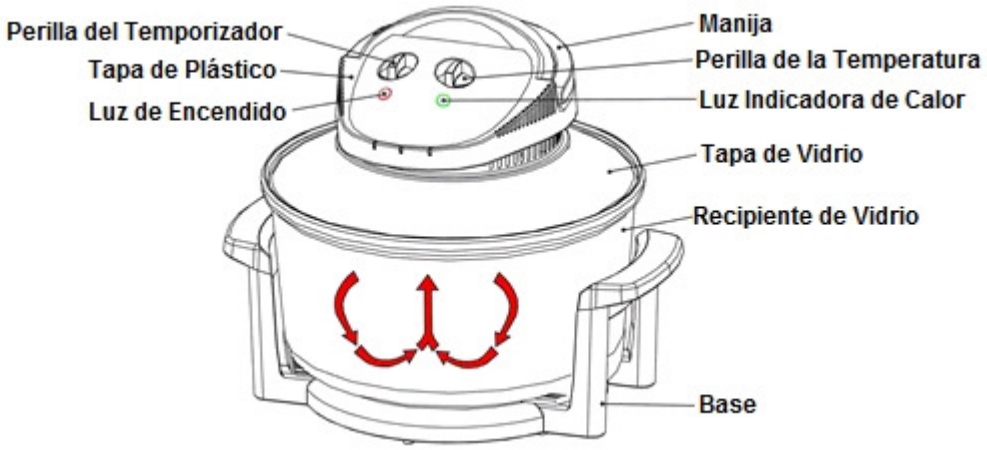
2. No coloque la tapa directamente sobre la mesada después de la cocción o la mesada se quemará. Colóquela en un plato, bol o base resistentes al calor.

3. Los dispositivos o mecanismos en la tapa del horno no deben lavarse en agua. Limpie la tapa con un paño suave si se ha ensuciado.

4. El cuerpo del horno podrá limpiarse solamente después de haberse enfriado completamente.

CARACTERÍSTICAS

El horno cuenta con las siguientes excepcionales características:



Características:

1. Multifunción

Con un círculo de aire caliente y un rango de temperatura de 65-250℃, el horno de convección posee varias funciones:

a. Cocinar alimentos de diferentes maneras, incluyendo hornear, asar, cocinar al grill y (re)calentar.

b. Descongelar alimentos congelados rápidamente.

c. Secar y esterilizar.

d. La tapa del horno puedo colocarse en otros recipientes para cocinar.

2. Reductor del colesterol

La ciencia médica moderna ha demostrado que el colesterol alto causa enfermedades cardíacas y problemas circulatorios. El círculo de flujo de aire caliente en el horno de convección descompondrá el tejido graso y disminuirá el contenido de colesterol a un mínimo. De esta manera, los alimentos que se cocinan en este tipo de hornos son sumamente saludables resultando excelentes para su salud.

3. Ahorro de tiempo y energía

Debido a la alta eficiencia del flujo de aire caliente en el horno, el tiempo de cocción y el consumo de energía se reducen a un mínimo. Nuestra experiencia demuestra que el horno de convección ahorra hasta un 20% de energía en comparación con los hornos tradicionales.

4. Preservación de los nutrientes de los alimentos y su sabor natural

La temperatura elevada y un tiempo prolongado de cocción siempre destruyen los nutrientes de los alimentos y cambian su sabor natural. El control de la temperatura y tiempo en el horno de convección pueden resolver este problema.

RECETAS SELECCIONADAS

Langosta

Ingredientes:

Langosta 1 kg, jugo de jengibre, sal, azúcar, licor, pimienta

Conserve la langosta en sal durante aproximadamente 10-15 minutos, luego agregue el resto de los ingredientes y coloque en el horno de convección y cocine durante 12-15 minutos a una temperatura de 140-160℃.

Pollo crocante

***Ingredientes**:*

Pollo, un poco de almidón, algo de vino, azúcar de malta, miel, vinagre, agua tibia.

1. Lave y limpie el pollo con agua hirviendo y luego con agua fría inmediatamente.

2. Mezcle el almidón, el azúcar de malta, la miel y el vinagre con un poco de agua. Pinte varias veces el pollo con la mezcla usando un pincel. Cuando el pollo se seque, colóquelo en el horno de convección.

3. Hornee el pollo durante 20 minutos a una temperatura de 150-200℃. Luego vuelva a pintar nuevamente el pollo con la mezcla y cocine 10 minutos a temperatura baja.

REFERENCIAS DE COCCIÓN

ALIMENTO	TIEMPO	TEMPERATURA
Pollo	30-40 minutos	180-200℃
Pescado	10-15 minutos	130-150℃
Cerdo	15-20 minutos	180-200℃
Torta	10-12 minutos	140-160℃
Langosta	12-15 minutos	140-160℃
Camarones	10-12 minutos	150-180℃
Salchicha	10-13 minutos	120-150℃
Maníes	10-15 minutos	140-160℃
Pan tostado	8-10 minutos	120-140℃
Papa	12-15 minutos	180-200℃
Cangrejo	10-13 minutos	140-160℃

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.

Fraternidad 3949
Montevideo - Uruguay
E-mail: service@james.com.uy
Tel. SERVICE: 2 309 66 31*
Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.

Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani
Asunción - Paraguay
Tel.: (595-21) 612 849 / 614 950
Fax: (595-21) 614 949
E-mail: jamespar@tigo.com.py